

Tytuł przedmiotu:	<i>Prawo żywnościowe</i>	
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo	
Tryb studiów:	niestacjonarne	
Stopień studiów:	inżynierskie	
Rok studiów:	2	
Semestr:	zimowy	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	sobota	
Godziny:	<i>19.00-20.00 (zjazdy 1-5); 17.00-18.00 (zjazdy 6-7)</i>	
Sala:	<i>sala 99</i>	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	04.10.2025	Geneza prawa żywnościowego. Istota i zadania prawa żywnościowego. Znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w prawie żywnościowym. System bezpieczeństwa żywności.
2	18.10.2025	Regulacje dotyczące zasad higieny żywności. Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych. Wybrane regulacje dotyczące poziomu zanieczyszczeń w żywności.
3	08.11.2025	Regulacje dotyczące stosowania dodatków, enzymów i aromatów do żywności. Identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym - wybrane informacje.
4	22.11.2025	System organizacji urzędowej kontroli żywności. Zadania EFSA. Istota i zasady funkcjonowania systemu RASFF.
5	06.12.2025	Regulacje w zakresie znakowania żywności (etykietowanie żywności).
6	20.12.2025	Regulacje w zakresie zasad dodawania witamin i składników mineralnych do żywności. Regulacje dotyczące wybranych rodzajów żywności - wybrane informacje.

7	17.01.2026	Wymagania prawne wobec opakowań żywności i materiałów będących w kontakcie z żywnością. Odpowiedzialność operatorów w łańcuchu żywnościowym. Podsumowanie.
---	------------	--